

令和3年度6月 月間使用食品配合表 (小中学校用)A・B共通

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
B10日(木曜) A11日(金曜)	いわし(開き) 粉付	いわし94.00 馬鈴薯澱粉6.00							記載なし	
B15日(火曜) A16日(水曜)	みかん缶	みかん67.74 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.12 クエン酸0.15 糖転移ビタミンP0.01 水21.98							記載なし	
A22日(火曜) B23日(水曜)	かぼす果汁	(配合割合記載なし) かぼす果汁							記載なし	
B21日(月曜) A28日(月曜)	とんかつソース	野菜・果実(トマト、りんご、みかん、たまねぎ) 48.50 醸造酢22.2 砂糖22.10 食塩5.00 香 辛料0.10 増粘剤(加工でん粉、キタンサンガ ム)1.70 調味料(アミノ酸等(L-グルタミン酸 Na コハク酸Na))0.20 カラメル色素0.10 酸 味料(クエン酸)0.10 香辛料抽出物0.1未満 香料0.1未満						りんご	小麦、えび、オレン ジ、牛肉、ごま、大 豆、鶏肉、豚肉、もも	

<アレルギー表示について>

月間使用食品配合表やアレルギー詳細献立表には、義務表示7品目「卵、乳、小麦、えび、かに、そば・落花生」と推奨表示21品目「アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ」を表示しています。

義務・推奨表示28品目以外のアレルギーについては、原料配合(%)をご確認ください。



※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。

年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。

上記に記載のない食品は、「令和3年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが下記までお問い合わせください。
(第一学校給食センター:0774-72-2362 第二学校給食センター:0774-76-0031)

A

令和3年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者 (保護者氏名)	学校		給食センター	
			センター所長	担当栄養士

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	学年組	年	組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵・乳・小麦・えび・かに	その他 アレルギー				弁当持参・除去食・欠食 代替食 対応なし

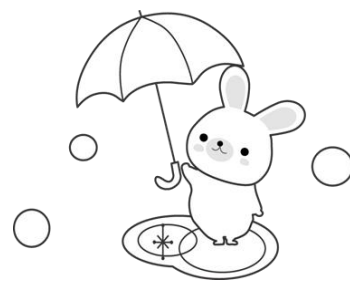
<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



<お知らせ>

押印廃止に伴い、保護者印欄の押印が不要となります。

1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後<確認欄>の保護者氏名欄にサインをお願いします。(学校、給食センターの欄は、空けておいてください。)



6月1日(火曜)				6月2日(水曜)				6月3日(木曜)				6月4日(金曜)				
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	米	80	乳・小麦	ごはん	米	80		
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉 30 玉ねぎ 35 にんじん 8 たけのこ水煮 8 にら 2 干し椎茸 0.3 しょうが 0.5 にんにく 0.1 食塩 0.1 豆板醤 0.15 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 0.5 日本酒 1 こしょう 0.01 赤みそ 3.5 濃口しょうゆ 0.9 みりん 1 なたね油 0.15 片栗粉 0.8	豚肉		鶏肉の一味焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 しょうが 0.1 日本酒 0.33 青ねぎ 3 にんにく 0.3 一味唐辛子 0.01 三温糖 1.2 濃口しょうゆ 3.5 ごま油 0.1 みりん 0.1 白いりごま 1	鶏肉		ポークビーンズ	大豆水煮 20 豚肉 30 ベーコン 5 じゃがいも 45 玉ねぎ 45 にんじん 15 トマトケチャップ 10 赤ワイン 1.15 ウスターソース 1.2 食塩 0.4 三温糖 0.4 なたね油 0.3 こしょう 0.01		ごぼうの ごまマヨサラダ	ツナ水煮 9 ごぼう 18 にんじん 7 きゅうり 9 ノンエッグマヨネーズ 5 米酢 0.27 食塩 0.04 白すりごま 0.9	豚汁	豚肉 15 油揚げ 8 突こんにゃく 15 大根 20 にんじん 10 ごぼう 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2 日本酒 0.5		
チンゲンサイのスープ	ベーコン 5 チンゲンサイ 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 20 にんじん 12 緑豆もやし 10 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 こしょう 0.01 しょうが 0.4 日本酒 0.5	豚肉		豆腐の赤だし	豆腐 小 30 玉ねぎ 20 にんじん 15 なめこ水煮 10 油揚げ 5 青ねぎ 3 削り節 2 豆みそ 7.5	大豆		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			

魚卵にご注意ください。

A

令和3年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月7日(月曜)				6月8日(火曜)				6月9日(水曜)				6月10日(木曜)				6月11日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ミルクパン	米	80		ごはん	米	80	
くじらのオーロラソース	くじら肉 50 しょうが 1 日本酒 1.2 濃口しょうゆ 1 食塩 0.1 片栗粉 6 なたね油 5 トマトケチャップ 11 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9 赤ワイン 0.6			切干大根入りビビンバ	合びき肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 20 にんじん 15 ぜんまい水煮 5 切干大根 7 にら 2 白いりごま 0.85 白すりごま 0.68 濃口しょうゆ 4.13 三温糖 1.8 みりん 1 食塩 0.04 豆板醤 0.03 片栗粉 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.2			鶏のさっぱり煮	鶏肉 30 色紙こんにやく 25 じゃがいも 25 絹厚揚げ 20 たけのこ水煮 10 にんじん 20 さやいんげん 7 削り節 2 濃口しょうゆ 6 米酢 2 三温糖 2.18 日本酒 1 みりん 1			豚肉のケチャップ炒め	豚肉 30 日本酒 1 玉ねぎ 35 にんじん 10 青ピーマン 6 トマトケチャップ 7.4 ウスターソース 1.8 食塩 0.25 なたね油 0.2			いわしの梅しょうゆだれ	いわし(開き)粉付1切 40 梅 50 なたね油 5 梅肉ペースト 1.5 濃口しょうゆ 1.4 みりん 1.5 日本酒 1.3 三温糖 1		
具だくさんみそ汁	油揚げ 5 大根 20 緑豆もやし 15 突こんにやく 15 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆		わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 こしょう 0.01 日本酒 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.3			茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾) 2.4 ちりめんじゃこ 3.5 白いりごま 1 ごま油 0.25 濃口しょうゆ 1.5 日本酒 0.5 三温糖 0.8			コーンクリームスープ	ベーコン 5 コーン 7 クリームコーン 20 玉ねぎ 30 じゃがいも 18 にんじん 10 パセリ 0.3 牛乳 15 粉チーズ 3 チキンブイヨン 4 薄口しょうゆ 1.3 食塩 0.4			キャベツのみそ汁	キャベツ 25 玉ねぎ 20 にんじん 10 しめじ 8 油揚げ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		

☆ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
 パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
 小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50gです。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
 *1 表示義務7品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
 *2 表示義務に準ずるもの21品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>
 ※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
 ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。

献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)までお問い合わせください。

A

令和3年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名
-----	----	---	---	----

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月14日(月曜)				6月15日(火曜)				6月16日(水曜)				6月17日(木曜)				6月18日(金曜)							
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食					
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー				
ごはん				ごはん				ごはん				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん							
肉じゃが				さわらのねぎみそ焼き				にこにこポークカレー				焼きそば	代替:米麺の焼きそば(小麦×)			ブルコギ							
いかと切干大根の酢の物				かき玉汁	除去:豆腐のすまし汁(卵×)			はちみつレモンカクテル				バンバンジー風サラダ				寒天スープ							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小麦	30	乳・小麦	ごはん	米	80					
肉じゃが	牛肉	30	牛肉	さわら(切身)1切	小学校	50		にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	焼きそば	豚肉	30	豚肉	ブルコギ	牛肉	30	牛肉				
	三温糖	1.3		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		にんにく	0.25			キャベツ	50			にんにく	0.3					
	日本酒	0.8		玉ねぎ	45				しょうが	0.25			玉ねぎ	30			しょうが	0.3					
	なたね油	0.35		にんじん	20				カレー粉	0.08			玉ねぎ	50			玉ねぎ	35					
	じゃがいも	50		白みそ	1.8	大豆			こしょう	0.01			にんじん	15			しめじ	15					
	玉ねぎ	45		信州みそ	4	大豆			食塩	0.1			緑豆もやし	15			緑豆もやし	15					
	糸こんにゃく(白)	20		みりん	1.9				じゃがいも	50			日本酒	0.7	小麦・大豆		にら	7					
	さつま揚げ	10		日本酒	2.4				玉ねぎ	50			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		にんじん	8					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	三温糖	1.6				にんじん	15			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		三温糖	1.87					
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆						やさいカレー	16			食塩	0.25			濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆				
	三温糖	1							濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		こしょう	0.01			ごま油	0.15	ごま				
	みりん	1.1							なたね油	0.2			焼きそばソース	3	大豆・豚肉・りんご		なたね油	0.25	ごま				
いかと切干大根の酢の物	いか	13	いか	豆腐 小	20	大豆	豆腐 小	20	みかん缶	10			青のり	0.25			白いりごま	1.5	ごま				
	きゅうり	12		鶏卵	20	卵	豆腐のすまし汁	焼かまぼこ	5				なたね油	0.2			白すりごま	0.9	ごま				
	にんじん	3		焼かまぼこ	5			玉ねぎ	15				ライスパスタ	30			日本酒	0.3	大豆				
	切干大根	3		玉ねぎ	15			にんじん	10								コチジャン	0.5	大豆				
	米酢	2.4		にんじん	10			えのきたけ	5								片栗粉	0.4					
	上白糖	1.82		えのきたけ	5			みつば	2.5								寒天(細切り)	0.5	鶏肉				
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	みつば	2.5			薄口しょうゆ	2.7	小麦・大豆							鶏肉	15	鶏肉				
	白すりごま	0.9	ごま	薄口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		食塩	0.3								玉ねぎ	25					
	白すりごま	0.9	ごま	食塩	0.3			片栗粉	0.5								にんじん	15					
	食塩	0.1		削り節	2			削り節	2								チンゲンサイ	8					
																	コーン	5					
																	チキンピヨ	6	鶏肉				
																	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆				
																	食塩	0.1					
																	こしょう	0.01					
																	なたね油	0.2					

A

令和3年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名
-----	----	---	---	----

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月28日(月曜)				6月29日(火曜)				6月30日(水曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
ハンバーグ ケチャップソース	ハンバーグ 1個 小学校 50 中学校 60 玉ねぎ 15 トマトケチャップ 10 とんかつソース 4.9 三温糖 0.8 チキンブイヨン 0.1 赤ワイン 0.15		大豆・鶏肉・豚肉	チャプチェ	春雨 5 にんじん 10 玉ねぎ 15 キャベツ 10 干し椎茸 0.3 にら 4 豚ひき肉 20 日本酒 0.5 食塩 0.1 なたね油 0.2 三温糖 0.5 みりん 1 にんにく 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.1 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.5 薄口しょうゆ 1.7 濃口しょうゆ 2			揚げ鶏の レモンしょうゆ漬	揚げ鶏肉 55 日本酒 1 食塩 0.27 こしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油 5 三温糖 2.4 濃口しょうゆ 2.4 レモン果汁 2.4		
野菜スープ	ベーコン 10 玉ねぎ 15 キャベツ 20 にんじん 10 コーン 5 パセリ 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 食塩 0.6		豚肉	中華スープ	鶏肉 15 玉ねぎ 20 緑豆もやし 15 小松菜 8 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 日本酒 0.5 なたね油 0.3 こしょう 0.01 チキンブイヨン 5 ごま油 0.3			冬瓜のみそ汁	冬瓜 20 鶏肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 えのきたけ 6 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		
牛乳				牛乳				牛乳			



アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

【検索場所】
木津川市ホーム → 暮らし → 教育・生涯学習 → 学校給食センター → 食物アレルギー対応給食

【QRコード】
QRコードは、毎月変更します。

